



# Esaltan

## Estratti per aroma e colore.

### Adatto per stili di vino:

vini rossi, vini bianchi.

Tannino pirogallico estratto in corrente di vapore, con potere antisettico contro muffe e batteri.  
Tannino di rovere.

Particolarmente indicato nella vinificazione in rosso per aumentare la struttura e l'intensità colorante del vino; 10 g/hl permettono di aumentare di circa 98 mg/l i polifenoli totali (determinazione con metodo Folin). Nelle macerazioni delle uve rosse fissa gli antociani, contribuendo alla stabilizzazione del colore attraverso la copigmentazione. Adatto anche per vini bianchi destinati ad un affinamento in legno.

Dosaggio consigliato: nei vini rossi da 10 a 35 g/hl, nei vini bianchi da 5 a 20 g/hl.

Prodotto per uso professionale enologico conforme a: Reg. CEE/UE N°934/2019 e International Codex OIV

### CARATTERISTICHE:

- Tannini (su sostanza secca): 65%
- Umidità: max. 10%
- Colore: marrone scuro
- Frazione insolubile: max. 3%

No OGM conforme Reg. CE n. 1829/2003 e Reg. CE n. 1830/2003 e successive modifiche

No Allergeni conforme Reg. CE n. 1169/2011 e successive modifiche

### CONFEZIONI:

Sacchetti da 1 kg, 4 kg e 20 kg.

### DURATA E CONSERVAZIONE:

Mantenere in luogo fresco, asciutto ed al riparo della luce.

Periodo di conservazione: come da indicazione riportata in etichetta.

### PREPARAZIONE:

Sciogliere in acqua calda, in rapporto 1:10 al momento dell'uso.